



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ MUZLU RULO PASTA

Kek hamuru için:

3 adet yumurta

1 su bardağı kabartma tozlu kek un

1 paket vanilya

1 çay bardağı şeker

Kreması için:

2 su bardağı süt

3 yemek kaşığı pirinç unu

1 yumurta sarısı

3-4 yemek kaşığı şeker

Hindistancevizi

Arası için:

Muz

200 derecede fırını açın ısınsın. Kek için yumurta ve şekerini çırpıp krema haline getirin.

Un vanilyayı da katıp yağlı kağıt serili kek tepsisine hamuru dökün. 7 dakika da pişecektir.

Çıkarın ve soğumaya bırakın. 5 dk. sonra rulo şekli verin.

Krema içinse sütü kaynatın. Bir kap içinde pirinç unu yumurta ve şekerini çırpın. Birer kaşık süttten alıp yumurtalı pirinç unlu karışımı ılıtın. Akıcı kıvamına gelince süte katıp muhallebi kıvamına gelene dek pişirin.

Krema ılınca kekin içine sürün ve muzları ikiye kesip boylamasına yerleştirin. Rulo şeklinde döndürün.

Kalanı kekin üstüne sıvayıp kakao ile süsleyin.



